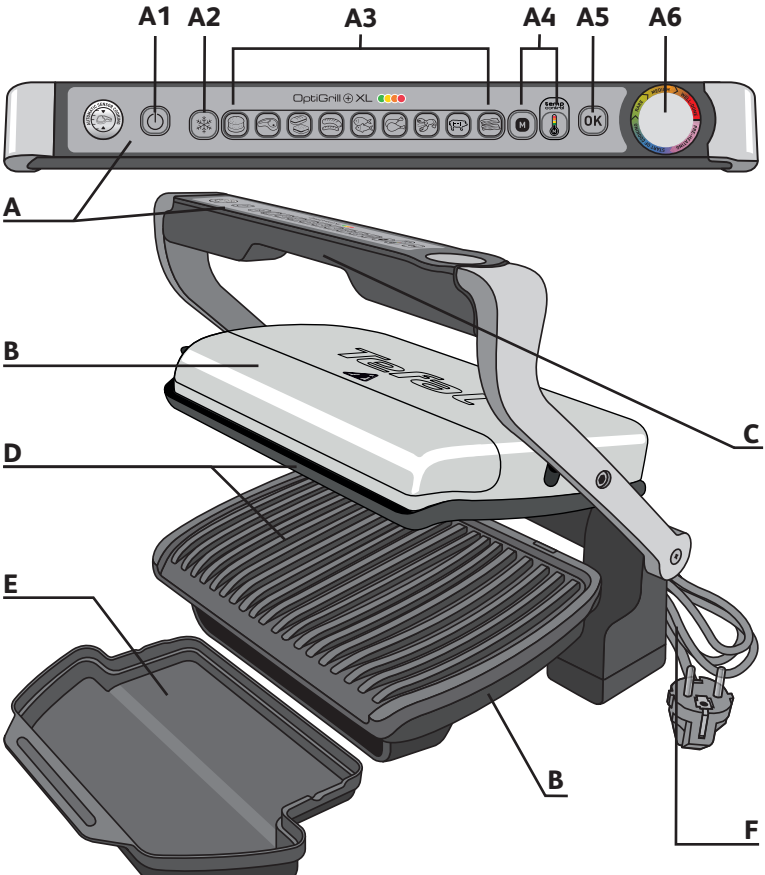
Tefal®

OptiGrill + XL

EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV

Instructions for use - **Инструкция по эксплуатации - Інструкція з використання - Instrukcja użytkowania - Pokyny k použití** - Návod na použitie - Használati útmutató - **Инструкции за употреба** - Upute za uporabu - **Instrucţiuni de utilizare** - Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za upotrebu - Kasutusjuhend - Naudojimo instrukcija - Lietošanas instrukcija


A1
A2
A3
A4
A5
A6
OptiGrill XL
OK
A
B
C
D
E
B
F

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance

is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.
- The resistance can not be cleaned. If it is really dirty, wait for complete cooling and rub with a dry cloth.

Environment

Environment protection first!

- ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Description

A	Control panel	**A4**	Manual mode “4 temperature settings” See specific manual quick start guide.	**C**	Handle
A1	On/off button	**A5**	**OK** button	**D**	Cooking plates
A2	Frozen food mode	**A6**	Indicator for cooking level or temperature	**E**	Drip tray
A3	Automatic cooking programs	**B**	Body	**F**	Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating

PURPLE FLASHING
Wait.

SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking

BLUE
Starting of cooking.

GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the “Rare” cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat

YELLOW
“Rare” cooking.

ORANGE
“Medium” cooking.

RED
“Well done” cooking.
End of cooking.

keep warm “30’ approximately”

RED FLASHING
End of cooking
for “Well done”.

SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 14”.

WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

Guide of cooking programs

Burger

Red meat

Panini / Sandwich

Sausage/lamb

Fish

Poultry

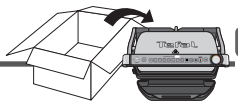
Sea food

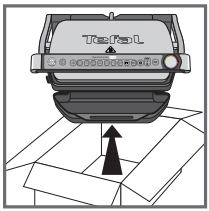
Pork

Bacon

Manual mode:
Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C)

1 Preparing





1

2

3

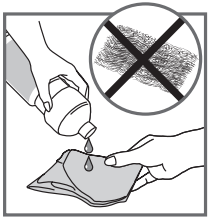
4

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

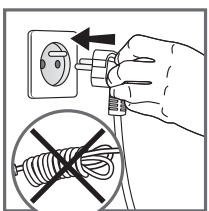
3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating

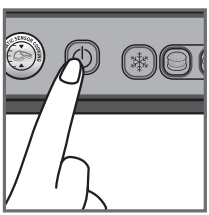


5

6



7



8

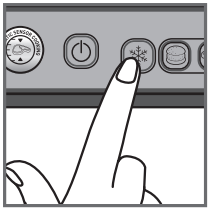
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

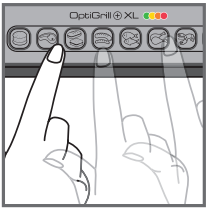
7 Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins. Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.

Caution: Make sure there are no food between the plates



9



10

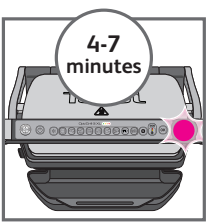
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "cooking guides" page 15.

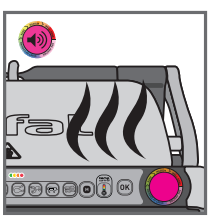
11



12

11 Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.



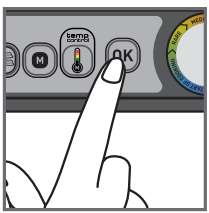
13

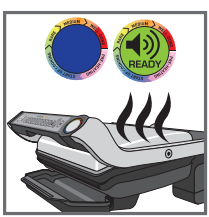
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

14

15

16





17

18

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.
Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.
Close the appliance to start the cooking cycle. **Note for very thin pieces of food:** close the appliance, the button "**OK**" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "**OK**" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).
During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/ yellow) has been reached.

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

19

20

21

19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Successive cookings

If you want to cook a second batch of food, please set in temperature the appliance again (see section 2. "Pre-heating", starting from point 9) even if you want to cook the same type of food or same program.

How to cook another batch of food:

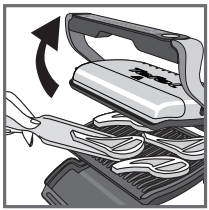
After finishing ywour first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

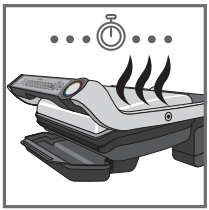
Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.
  Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
  Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

4 Comments

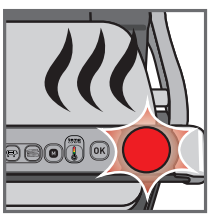


22



23

24



25

22-23-24

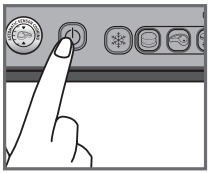
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

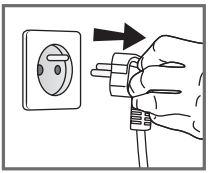
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "**OK**" button.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

5 Cleaning and maintenance



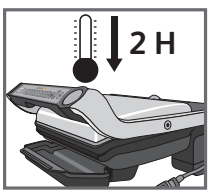
26



27

26 Press the on/off button to turn off the appliance.

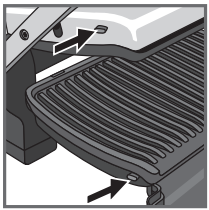
27 Unplug the appliance from wall outlet.



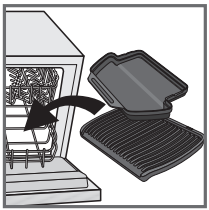
28

28 Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

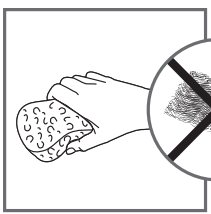
6 Cleaning



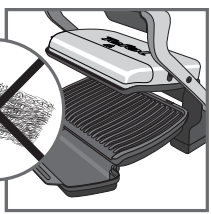
29



30

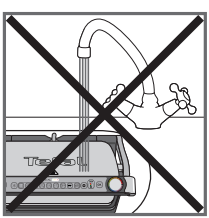


31

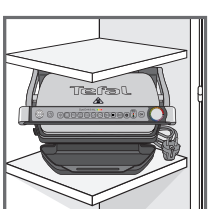


32

33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

31-32 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

33 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

35 Always make sure grill is clean and dry before storing.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button **blinking** + Indicator light **solid green** + Button OK **blinking** + Button ⏻ light fixed	• Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	• 2 possible options: – Choose the temperature setting by pressing the MODE button and then press **OK**. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). – stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	• The appliance has been kept open for too long while cooking. • The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	• Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
The indicator light **will blink white** + / / / button **blinking** + Intermittent beeping	• Appliance failure. • Appliance stored or used in a room that is too cold.	• Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
The indicator light **will blink white** + Button **blinking** + Continuous beeping	• Appliance failure.	• Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	• The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	• The quantity of food should not exceed 4 cm.
	• The grill was not opened completely when placing the food inside.	• Open the grill completely and close it again.
	• The appliance does not detect food inside. **The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.**	• Confirm cooking activation by pressing the button OK.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light **will blink red.** + button ⏻, MODE and OK light fixed	• Preheating time was cut short.	• Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or • Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
	rare	medium	well-done
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Fully cooked
Sausage/lamb			Fully cooked
Pork			Fully cooked
Bacon	Lightly cooked	Well-done	
Sea food		Medium	Well-done

Tips: if you like your meat blue rare, you can use

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level: rare / medium / well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches		
	Burger: (after pre-cooking the meat)		
Meat & Poultry	Lamb (boneless)		
	Slice of ham to cook		
	Frozen chicken nuggets		
	Marinated chicken breast		
	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Duck breast		
Fish	Whole trout		
	Tuna steak		
	King prawns (with and without shells on)		
	Shelled prawns		
	Gambas		
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)	same service	4 different temperature settings

For frozen food, press before selecting your program.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.

- Этот прибор предназначен только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:
  – в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
  – на фермах;
  – клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
  - в мини-гостиницах.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.
- Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых.
- Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.

- Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.
- Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.
- Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.
- Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.
- Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство.
- Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутрь.

Всегда

- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставите их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в

специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.
- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или гобелены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготовляемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы не испортить устройство, никогда не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте листы алюминия и другие предметы между пластинами и нагревательным элементом.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

Советы и информация

- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- В течение первых минут использования устройства может появиться легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.
- Не очищайте нагревательные элементы. Если они очень грязные, дождитесь, когда они полностью остынут, и протрите их сухой тканью.

Окружающая среда

Защита окружающей среды превыше всего!

ⓘ Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.

➲ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

Описание

A Панель управления

A1 Кнопка включения/ выключения

A2 Режим разморозки пищи

A3 Автоматические программы приготовления

A4 Ручной режим «4 настройки температуры» См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.

A5 Кнопка **«OK»**

A6 Индикатор степени прожарки или температуры

B Корпус

C Ручка

D Рабочие пластины

E Поддон для жира

F Кабель питания

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев

МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.

СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления

СИНИЙ
Начало приготовления.

ЗЕЛЕНЫЙ
В начале процесса приготовления звуковой сигнал предупредит пользователя, что программа приготовления «с кровью» скоро запустится.

Приготовление — готово к употреблению в пищу

ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью"

ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка

КРАСНЫЙ
Полная прожарка
Окончание приготовления.

Сохранение тепла «прибл. 30 минут»

МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»

СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 27.

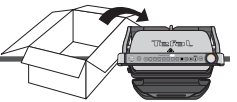
МИГАЕТ БЕЛЫМ
Неисправность устройства.
См. раздел «Инструкции по устранению неполадок».
Обратитесь в сервисный центр.

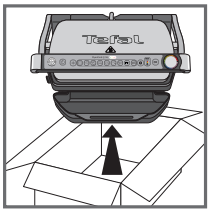
Руководство по программам приготовления

- Бургер
- Стейк
- Панини / сэндвичи
- Сосиски
- Рыба
- Птица
- Морепродукты
- Свинина
- Бекон
- Ручной режим:

Ручной режим гриля для ручных операций с 4 различными параметрами температуры (от 110°C до 285°C).

1 Подготовка

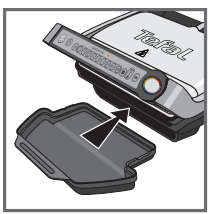




1

2

1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. Цветную наклейку на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.



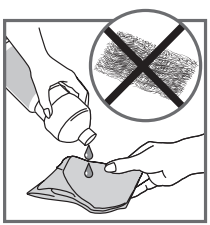
3

4

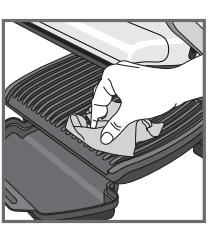
2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

3-4 Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства.

2 Предварительный разогрев



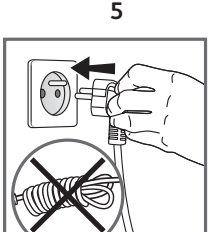
5



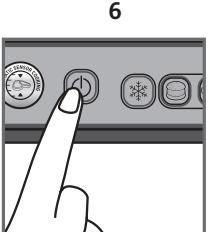
6

5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.



7

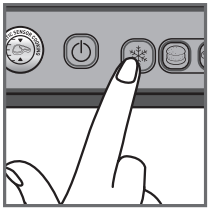


8

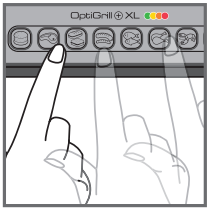
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

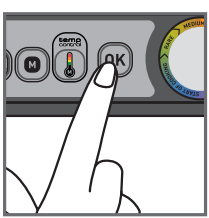
9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

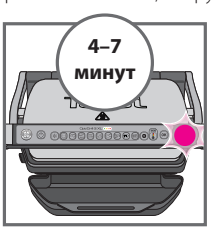
Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

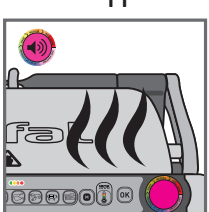
Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. руководство на стр. 28.



11



12



13

11 Нажмите кнопку «**OK**»: устройство включится для предварительного разогрева, а индикатор уровня приготовления начнет мигать фиолетовым.

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

12 Подождите 4–7 минут.

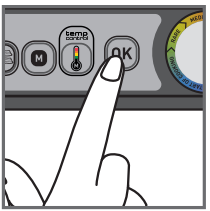
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

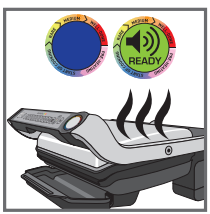
Примечание. Если после завершения предварительного разогрева устройство остается закрытым, предохранительная система автоматически отключит устройство.

14

15

16





17

18

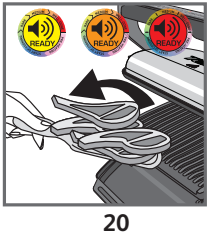
14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.
Откройте гриль и поместите пищу на пластину.
Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

16-17 Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.
Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления. **Примечания относительно тонких кусков пищи.** Закройте устройство. Кнопка «**OK**» начнет мигать, а индикатор будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «**OK**», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался. Индикатор уровня прожарки станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что выполняется приготовление пищи (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).
В процессе приготовления звуковой сигнал будет уведомлять пользователя о переходе к каждому следующему уровню прожарки (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени прожарки индикатор будет менять цвет. Когда индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это означает, что пища хорошо прожарена.
Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня прожарки станет зеленым.
Помните, особенно во время приготовления стейков: это нормально, что результаты приготовления различны для продуктов разного типа, количества и происхождения.

3 Приготовление пищи

19



20

21

19-20 Когда цвет индикатора будет соответствовать желаемому уровню приготовления пищи и устройство издаст звуковой сигнал, откройте устройство и извлеките пищу.

21 Закройте устройство. Панель управления начнет светиться и сама перейдет в режим выбора программы приготовления.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Последующее приготовление пищи

Если необходимо приготовить еще одну порцию еды, заново выставьте желаемую программу (см. раздел 2. «Предварительный разогрев», начиная с пункта 9), даже если будет готовиться еда того же типа или при помощи той же программы.

Как приготовить последующую порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

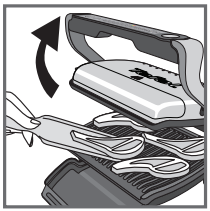
1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет пищи.
2. Выберите соответствующий режим приготовления/программу (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите кнопку «**OK**». Устройство начнет предварительный подогрев. Во время предварительного подогрева индикатор уровня приготовления мигает фиолетовым.
4. После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.
5. После предварительного подогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

Важно!

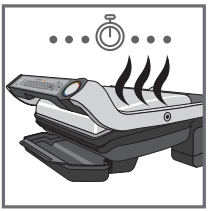
- Помните, что предварительный разогрев необходим для каждого нового процесса приготовления пищи.

  Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.

  Примечание. Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.

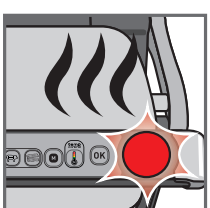


22



23

24



25

22-23-24

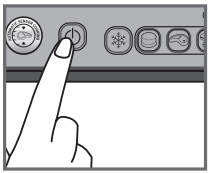
Если вы хотите приготовить пищу различной прожарки, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня готовности, закройте гриль и приготовьте оставшиеся порции оставшиеся порции. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

25 Функция сохранения тепла

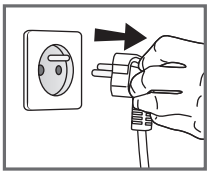
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию подогрева, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу на гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «**OK**».

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

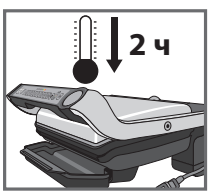
5 Очистка и обслуживание



26



27



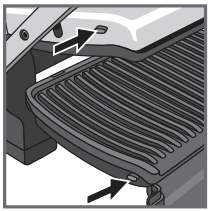
28

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

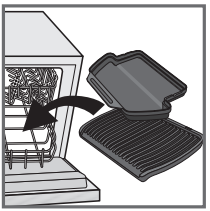
27 Отключите устройство от розетки электросети.

28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

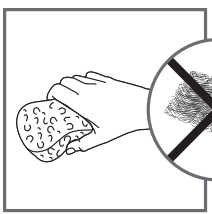
6 Очистка



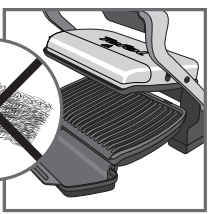
29



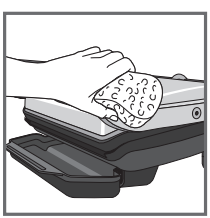
30



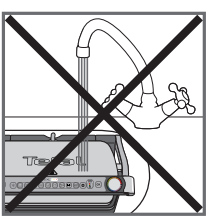
31



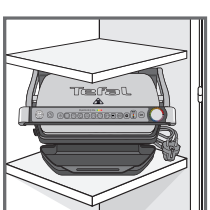
32



33



34



35

29 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства. Поддон для жира и пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине.

30 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью. Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.

31-32 Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

33 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

34 Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

35 Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Инструкции по устранению неполадок

RU

Проблема	Причина	Решение
Кнопка **мигает** + Индикатор **светится зеленым** + Кнопка **мигает** + Кнопка светится	• Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).	• 2 возможных варианта: – Выберите настройку температуры, нажав кнопку, а затем нажмите кнопку «**OK**». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). – Выключите устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.
Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.	• Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. • Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла.	• Отключите устройство от электросети и оставьте на 2–3 минуты, затем запустите процесс заново. При следующем использовании старайтесь быстрее открывать и закрывать устройство для достижения лучших результатов приготовления пищи. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с местным сервисным центром Tefal.
Индикатор **мигает белым** + **кнопка** / / / **мигает** + Прерывистый звуковой сигнал Устройство больше не издает звуковой сигнал.	• Неполадки с устройством. • Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.	• Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
Индикатор **мигает белым** + Кнопка **мигает** + Непрерывный звуковой сигнал	• Неполадки с устройством.	• Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто, но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.	• Пища внутри устройства толще 4 см.	• Толщина пищи не должна превышать 4 см.
	• Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.	• Откройте гриль полностью, затем закройте снова.
	• Устройство не распознает пищу внутри. **Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает.**	• Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку OK.
Устройство перешло в ручной режим + Индикатор мигает красным. + кнопка и индикатор светятся	• Время предварительного разогрева было прервано.	• Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме). или • Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
Стейк	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Бургер	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Панини / сэндвичи	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
Рыба	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
Птица			Полная прожарка
Сосиски			Полная прожарка
Свинина			Полная прожарка
Бекон	Слегка обжаренный	Полная прожарка	
Морепродукты		Средняя прожарка	Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было лишь немного прожаренным, можно использовать

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки: с кровью	средняя прожарка	полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Баранина (без костей)				
	Ломтик ветчины				
	Замороженные куриные наггетсы				
	Маринованные куриные грудки				
	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Стейк из тунца				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Очищенные креветки				
	Гамбас				
Ручной режим См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу приготовления.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення продукту: для забезпечення власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі які пов'язані з піктограмами.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на наступне використання гарантія не поширюється:
  - кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - фермерські будинки;
  - для гостей в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
  - домашні готелі типу "нічліг і сніданок".
- Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями з використання приладу та його властивостей, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з пристроєм.
- Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад, за винятком, якщо вони старші 8 років й знаходяться під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур живлення у недосяжному місці для дітей молодше 8 років.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

- Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
- Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його технічний представник.
- Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який знаходиться в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотикання о подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.
- Для чищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

Завжди

- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами з комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку промийте його негайно холодною водою та, при необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. параграф 5), налийте трохи олії на них і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб гості змогли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахи. Ми рекомендуємо власникам птах тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтесь, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки на приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.

- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Ніколи

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріву приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під шафою, що прикріплена до стіни, або під полицею, або поруч з горючими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гобелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню приладу для приготування.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без їжі всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте лоток для збору олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збору олії заповнився при приготуванні їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити свій прилад, не готуйте по рецептам з фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Поради / інформація

- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива по низьковольтному обладнанню - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується постійної політики наукових досліджень й розробок і може модифікувати ці продукти без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо продукт для готування занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Опір не чиститься. Якщо він дійсно брудний, почекайте повного охолодження та протріть його сухою ганчіркою.

Охорона довкілля

В першу чергу захист довкілля!

ⓘ Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.

➲ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.

Опис

A	Панель управління	**A4**	Ручний режим "4 рівня регулювання температури" Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	**C**	Ручка
A1	Кнопка On/Off	**A5**	Кнопка **"OK"**	**D**	Пластини для приготування
A2	Режим для замороженої їжі	**A6**	Індикатор рівня приготування або температури	**E**	Лоток
A3	Програми автоматичного приготування	**B**	Корпус	**F**	Шнур живлення

Кольоровий індикатор рівня приготування їжі

попереднє розігрівання

БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати

ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець розігрівання
Можна покласти їжу.

початок приготування

СИНІЙ
Початок приготування.

ЗЕЛЕНИЙ
Коли починається процес приготування, прилад видає звуковий сигнал, щоб повідомити користувача, що незабаром буде досягнутий рівень "сирий".

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

приготування - готовий до вживання

ЖОВТИЙ
рівень "сирий"

ОРАНЖЕВИЙ
рівень "напівготовий"

ЧЕРВОНИЙ
рівень "готовий"
Кінець приготування

БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для "готовий".

ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей, стор. 40".

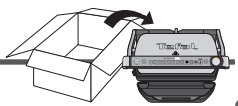
БЛИМАЄ БІЛИЙ
Несправність приладу.
Див. "Усунення несправностей".
Зверніться до сервісної служби.

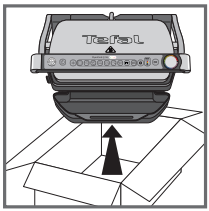
Індикатор програм для приготування їжі

- Бургер
- Червоне м'ясо
- Паніні / сендвіч
- Сосиски / баранина
- Риба
- Птиця
- Морепродукти
- Свинина
- Бекон
- Ручний режим:

Традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 4 настройки регулювання температури (від 110°C до 285°C)

1 Підготовка





1

2

1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні прилад. Кольорова наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

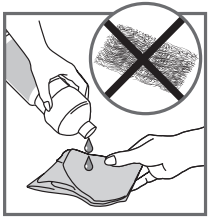
3

4

2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть

3-4 Поставте знімний лоток в передню частину приладу.

2 Попереднє розігрівання



5

6

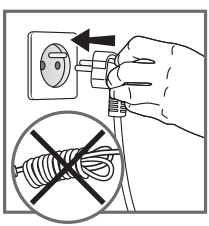
5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим в невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

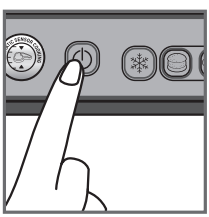
7 Перед тим, як розпочати попереднє розігрівання, перевірте, щоб задня і нижня пластини були правильно встановлені на приладі. Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку On/Off.

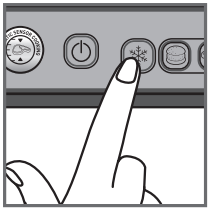
Увага: переконайтеся, що між пластинами немає їжі.



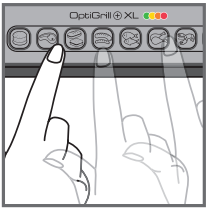
7



8



9



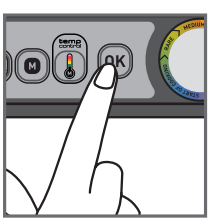
10

9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку "frozen food" (розморожування).

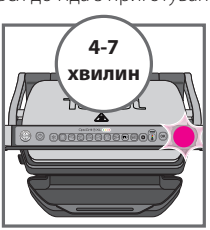
10 Виберіть відповідний режим приготування відповідно до типу їжі, що готується.

Порада, особливо для м'ясних страв: результати готової їжі за вибраними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості.
Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

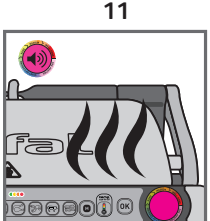
Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших продуктів, які не перелічені, зверніться до гіда з приготування 41.



11



12



13

11 Натисніть кнопку "**OK**" : прилад почне розігріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.
Запам'ятайте: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

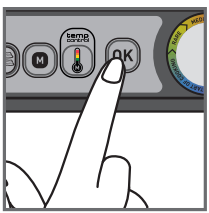
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати. Попереднє розігрівання завершено.
Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

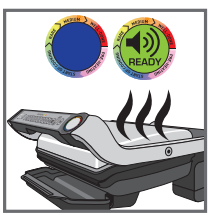
3 Приготування

14

15

16





17

18

14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі. Закрийте прилад, щоб почати приготування. **Примітка для дуже тонких шматочків їжі:** закрийте прилад, буде блимати кнопка "**OK**", колір індикатора залишиться фіолетовим, натисніть кнопку "**OK**", щоб прилад розпізнав їжу і почав приготування. Індикатор рівня приготування змінить колір на синій, а потім на зелений, щоб показати, що йде процес приготування (для отримання найкращих результатів не відкривайте прилад і не пересувайте їжу під час приготування).

Під час приготування на кожному етапі приготування лунає звуковий сигнал, щоб попередити користувача про рівень приготування (наприклад, сирий/жовтий колір).

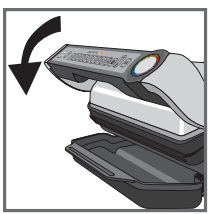
18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа ще сира, якщо колір індикатора оранжевий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа напівготова, та якщо колір індикатора червоний, ваша їжа готова.

Запам'ятайте: якщо вам подобається м'ясо з кров'ю, зніміть його з пластини, коли індикатор рівня приготування стає зеленим.

Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.

19

20



21

19-20 Коли з'явиться колір індикатора рівня приготування, що відповідає вашому вибору, і лунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і зніміть їжу.

21 Закрийте прилад. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

Примітка: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

Послідовне приготування

Якщо ви хочете приготувати другу партію їжі, знов встановіть температуру приладу (див. розділ 2. "Попереднє розігрівання", починаючи з пункту 9) навіть, якщо ви готуєте однакову їжу або з однаковою програмою.

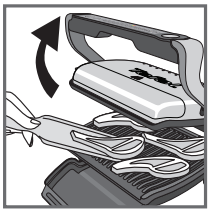
Як приготувати іншу партію їжі:

Після того, як перша партія готова:

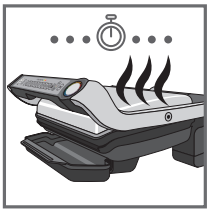
1. Перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування однаковий, як і для їжі, яка вже готова).
3. Натисніть кнопку "**ОК**" : прилад почне розігріватись. Під час попереднього розігрівання індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим.
4. Після завершення попереднього розігрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор припинить блимати фіолетовим.
5. Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

- Зверніть увагу на те, що процес попереднього розігрівання потрібен для кожної нової партії їжі.
  Запам'ятайте: перед активацією попереднього розігрівання перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
- Перед тим, як відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.
  Примітка: якщо новий процес попереднього розігрівання буде активований негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде знижений.



22



23

24

25

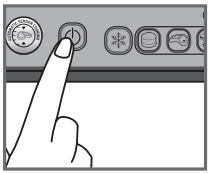
22-23-24

Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

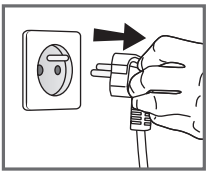
25 Функція підтримки температури

Після того, як їжа повністю приготується, процес буде завершено і прилад автоматично перейде у режим підтримки температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть. Ви можете вимкнути звуковий сигнал, натиснувши на кнопку "**OK**".

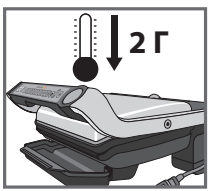
Примітка: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.



26



27

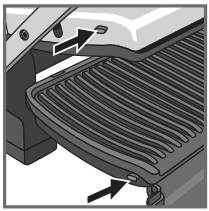


28

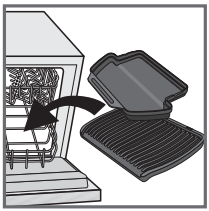
26 Натисніть кнопку On/Off (Увімк./Вимк.), щоб вимкнути прилад.

27 Вийміть вилку з розетки.

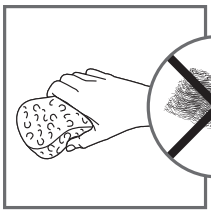
28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.
Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.



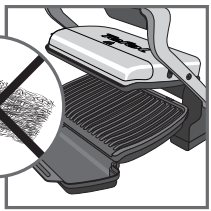
29



30

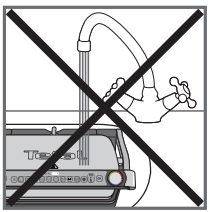


31

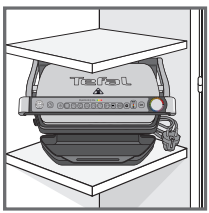


32

33



34



35

29 Перед чищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі. Лоток і пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.

30 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після видалення пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте поки прилад повністю охолоне і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх в посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

31-32 Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб почистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Спорожніть лоток для збору олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

33 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою

34 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

35 Перед зберіганням перевірте, щоб ваш прилад був чистим і сухим

Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка **блимає** + індикатор горить **зеленим кольором** + кнопка **блимає** + кнопка не гасне	• Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим).	• 2 можливих варіанти: – Виберіть настройку температури, натиснувши кнопку, а потім натисніть **OK**. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). – Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.
Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.	• Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. • Прилад простоює занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.	• Вийміть вилку з розетки і зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили й закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться до сервісної служби Tefal.
Індикатор **блимає білим кольором** + / / / кнопка **блимає** + переривний звуковий сигнал	• Несправність роботи приладу. • Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно.	• Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
Прилад не видає звуковий сигнал.		
Індикатор **блимає білим кольором** + кнопка **блимає** + безперервний звуковий сигнал	• Несправність роботи приладу.	• Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Після процесу попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти фіолетовим кольором, а процес приготування не починається.	• Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см.	• Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см.
	• Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині.	• Повністю відкрийте прилад і закрийте його знов.
	• Прилад не розпізнає їжу всередині. **Недостатня кількість їжі, блтимає "OK".**	• Підтвердіть режим приготування, натиснувши кнопку .
Прилад вмикається в ручному режимі. + Індикатор блимає червоним кольором. + кнопка , і не гасне	• Перервався процес попереднього розігрівання.	• Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або • Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.

Інструкція по приготуванню (автоматичні програми)

Цільові програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
Червоне м'ясо	Сире	Напівготовий	Готова
Бургер	Сире	Напівготовий	Готова
Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
Риба	Злегка підсмажена	Напівготова	Готова
Птиця			Повністю готова
Сосиски / баранина			Повністю готова
Свинина			Повністю готова
Бекон	Злегка підсмажений	Готовий	
Морепродукти		Напівготові	Готові

Порада: якщо ви хочете отримати м'ясо з кров'ю (синій колір), ви можете використовувати

Інструкція по приготуванню (у тому числі ручний режим)

Їжа		Програма приготування	Рівень приготування: сирий	напівготовий	готовий
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі				
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)				
М'ясо і птиця	Баранина (без кісток)				
	Шматочки шинки				
	Заморожені курячі нагетси				
	Мариновані курячі грудки				
	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка				
	Качина грудка				
Риба	Ціла форель				
	Стейк з тунця				
	Королівські креветки (з та без панцира)				
	Очищені креветки				
	Свіжі креветки				
Ручний режим Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	Смажені фрукти й овочі. (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини)		4 рівня регулювання температури		

Для замороженої їжі натисніть перед тим, як вибрати програму.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wytyczne w sprawie użytkowania, konserwacji i instalowania produktu: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań, do których urządzenie nie jest przeznaczone:
  - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - domy/gospodarstwa rolne;
  - pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
  - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.
- Urządzenia nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba dorosła odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych; nie używać jako zabawki.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

- W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis posprzedażowy.
- Nie używać przedłużacza. Pod warunkiem akceptacji odpowiedzialności za takie postępowanie, należy używać wyłącznie przedłużacza będącego w dobrym stanie, wyposażonego we wtyczkę z bolcem uziemiającym oraz dostosowanego do mocy urządzenia. Należy podjąć wszystkie niezbędne kroki mające na celu wykluczenie ryzyka potknięcia się kogokolwiek o przedłużacz.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
- Należy dopilnować, aby napięcie i moc zasilania były takie, jak podano na spodzie urządzenia.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia należy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.
- Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Bez założonych 2 płyt do pieczenia grilla nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać.

Zalecenia

- Należy dokładnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem; instrukcje te należy mieć potem pod ręką.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast spłukać oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płyty (patrz część 5), rozprowadzić na nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, czy też nie, przewód zasilający należy starannie poprowadzić w taki sposób, aby goście mogli się swobodnie poruszać wokół stołu bez ryzyka potknięcia się o przewód.
- Opary powstające podczas pieczenia mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca pieczenia.
- Urządzenie należy zawsze chronić przed dziećmi.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony płyty były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty były stabilnie założone i poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać

wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić płyt do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki.
- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Zakazy

- Nie używać urządzenia na dworze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do kontaktu, nigdy nie należy go zostawiać bez nadzoru.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w kącie lub pod szafką naścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach lub w ich pobliżu; przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych druciaków i myjek z wełny stalowej ani żrących środków do szorowania.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Podczas przenoszenia nie należy trzymać urządzenia za uchwyt lub przewód zasilający.
- Nigdy nie należy włączać pustego urządzenia.
- Między płytą a opiekanymi artykułami spożywczymi nie należy używać folii aluminiowej lub innych przedmiotów.
- Podczas pieczenia nie należy wyjmować tacki do zbierania tłuszczu. Jeśli tacka do zbierania tłuszczu napełni się w czasie pieczenia: przed opróżnieniem należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.
- Gorącej płyty nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambirowanych.
- Między płyty a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpoczynać pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu, przez kilka pierwszych minut może występować lekkie dymienie i swąd.
- Nasza firma prowadzi prace badawczo-rozwojowe i zastrzega sobie prawo do wprowadzania w produktach modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie należy spożywać artykułów spożywczych, które stykały się z częściami oznaczonymi logo .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system zabezpieczający zatrzyma pracę urządzenia.
- Grzałki nie można czyścić. Jeśli jest naprawdę brudna, należy odczekać aż do całkowitego ostygnięcia i wytrzeć ją suchą szmatką.

Środowisko

Przede wszystkimi ochrona środowiska!

ⓘ Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➲ Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.

Opis

A	Panel sterowania	**A4**	Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury" Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.	**C**	Uchwyt
A1	Przełącznik włączone/wyłączone	**A5**	**Przycisk OK**	**D**	Płyty do pieczenia
A2	Tryb mrożonek	**A6**	Wskaźnik poziomu pieczenia lub temperatury	**E**	Tacka ociekowa
A3	Automatyczne programy pieczenia	**B**	Korpus	**F**	Przewód zasilający

Kolor wskaźnika poziomu przypieczenia – przewodnik

nagrzewanie wstępne

FIOLETOWY – MIGANIE
Czekaj.

FIOLETOWY – STAŁY
Koniec nagrzewania
Możesz włożyć produkty spożywcze.

rozpoczęcie pieczenia

NIEBIESKI
Rozpoczęcie pieczenia.

ZIELONY
Na początku cyklu pieczenia sygnał dźwiękowy ostrzega użytkownika, że program pieczenia „średnie przypieczenie" jest gotowy, aby się zaraz rozpocząć.

utrzymywanie w cieple „przez ok. 30 min"

pieczenie – gotowe do spożycia

ŻÓŁTY
„Lekkie przypieczenie".

POMARAŃCZOWY
„Średnie przypieczenie".

CZERWONY
„Mocne przypieczenie".
Koniec pieczenia.

CZERWONY – MIGANIE
Koniec pieczenia na „mocne przypieczenie".

ZIELONY – STAŁY
Wybrano tryb ręczny lub został on aktywowany automatycznie, patrz część „Rozwiązywanie problemów" na stronie 53.

BIAŁY – MIGANIE
Usterka urządzenia
Patrz część „Rozwiązywanie problemów"
Skontaktuj się z działem obsługi klienta

Programy pieczenia – przewodnik

Hamburger

Czerwone mięso

Panini / Kanapki

Kiłbaski/jagnięcina

Ryba

Drób

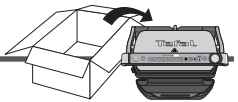
Owoce morza

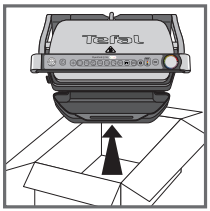
Wieprzowina

Bekon

Tryb ręczny:
Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi ustawieniami temperatury (od 110°C do 285°C)

1 Przygotowanie

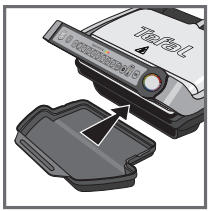




1

2

1 Usunąć wszystkie elementy opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia. Kolorowa naklejka na wskaźniku poziomu przypieczenia może się zmieniać, w zależności od języka. Można ją zastąpić naklejką znajdującą się w środku opakowania.



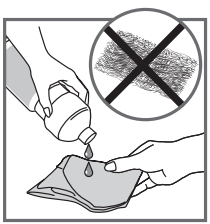
3

4

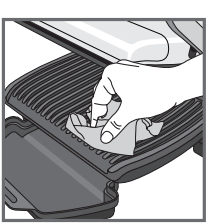
2 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne



5



6

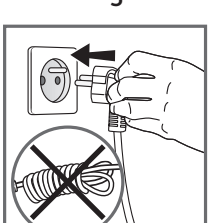
5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płyty można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

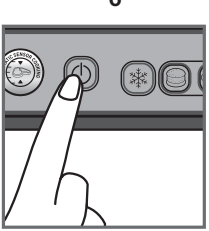
7 Przed rozpoczęciem nagrzewania wstępnego upewnić się, że górna i dolna płytka do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu. Podłączyć urządzenie do kontaktu (uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/Wyłączone.

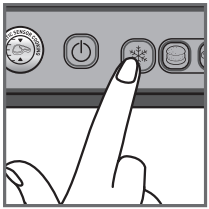
Ostrożnie: Należy upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.



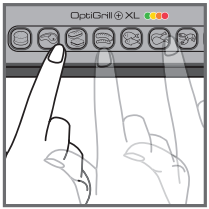
7



8



9



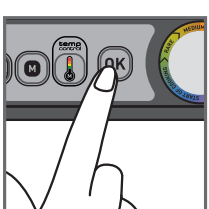
10

9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki".

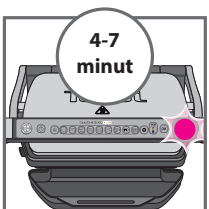
10 Wybrać odpowiedni program pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości.
Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie należy piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „przewodnikiem pieczenia" na stronie 54.



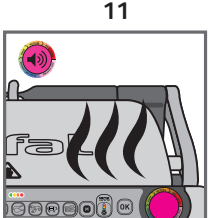
11



12

11 Nacisnąć przycisk **„OK"**: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu przypieczenia będzie migał na fioletowo.
UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

12 Odczekać 4-7 minut.



13

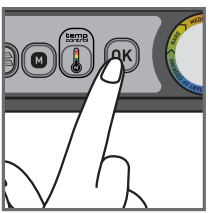
13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.
Uwagi: Na końcu nagrzewania wstępnego, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

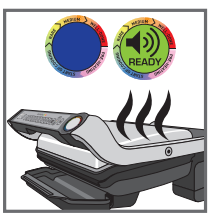
3 Pieczenie

14

15

16





17

18

14-15 Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia.
Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płycie do pieczenia.
Uwagi: Jeżeli urządzenie zbyt długo pozostanie otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

16-17 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. **Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków produktów spożywczych:** należy zamknąć urządzenie, przycisk **„OK"** będzie migał, a wskaźnik będzie świecił światłem „fioletowym ciągłym"; nacisnąć przycisk **„OK"**, aby urządzenie rozpoznało produkty spożywcze i aby rozpoczął się cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu przypieczenia zacznie świecić na niebiesko, a potem na zielono, co oznacza, że trwa pieczenie (aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy otwierać ani przestawiać urządzenia w czasie procesu pieczenia).
W czasie pieczenia na każdym etapie pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy (bip) ostrzegający użytkownika o osiągnięciu danego poziomu przypieczenia (np. lekkie przypieczenie/żółty).

18 Odpowiednio do stopnia przypieczenia, wskaźnik poziomu przypieczenia zmienia swój kolor. Gdy wskaźnik świeci na żółto (czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy), produkty spożywcze są lekko przypieczone, gdy świeci na pomarańczowo (sygnał dźwiękowy), produkty są średnio przypieczone, zaś gdy świeci na czerwono, produkty są mocno wypieczone.
Uwaga: Jeśli użytkownik lubi mięso bardzo słabo przypieczone (krwiste), należy je wyjąć aż do momentu, gdy wskaźnik poziomu przypieczenia zmieni się na zielony.
Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

3 Pieczenie

19

20

21

19-20 Gdy pojawi się kolor odpowiadający wybranemu poziomowi przypieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.

PL

21 Zamknąć urządzenie. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu".
Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Pieczenie jedno po drugim

Jeśli użytkownik zamierza upiec drugą partię produktów, należy ponownie nastawić temperaturę urządzenia (patrz część 2. „Nagrzewanie wstępne", od punktu 9) nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu lub w tym samym programie.

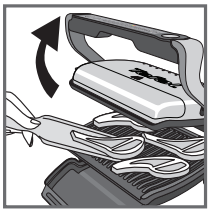
Jak upiec drugą partię produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

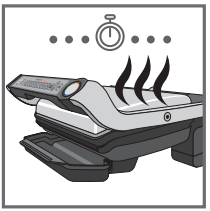
1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały upieczone w poprzedniej partii).
3. Nacisnąć przycisk „**OK**": urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne. Wskaźnik poziomu przypieczenia sygnalizuje nagrzewanie wstępne miganiem na fioletowo.
4. Gdy nagrzewanie wstępne dobiegnie końca, wskaźnik poziomu przypieczenia przestaje migać na fioletowo.
5. Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

Ważne:

- Nagrzewanie wstępne jest potrzebne dla każdego nowego cyklu pieczenia produktów.
  Przypomnienie: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego należy upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.
- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać aż zakończy się nagrzewanie wstępne.
  Uwaga: Jeśli nowy cykl nagrzewania zostaje włączony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, wówczas czas nagrzewania ulegnie skróceniu.

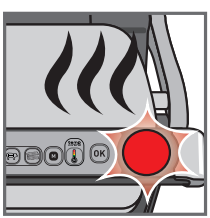


22



23

24



25

22-23-24

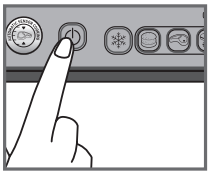
Jeżeli różne produkty mają zostać zapieczone w różny sposób (dostosowany do indywidualnych preferencji), należy otworzyć grill i wyjąć z niego część produktów, gdy osiągną wymagany stopień przypieczenia, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu „mocno wypieczone".

25 Funkcja utrzymywania temperatury

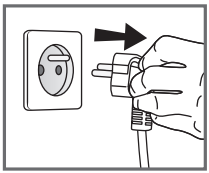
Gdy zostanie osiągnięty poziom „mocno wypieczone", pieczenie zostaje zakończone. Następnie urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania temperatury, wskaźnik świetlny automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się one nadal dopiekały w czasie, gdy płyty do pieczenia będą stygły. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przez naciśnięcie przycisku „**OK**".

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

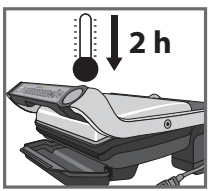
5 Czyszczenie i konserwacja



26



27

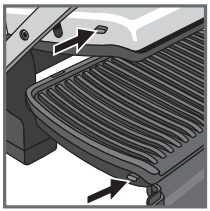


28

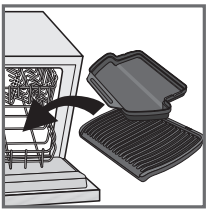
26 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

27 Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

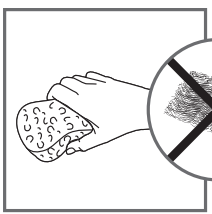
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.
Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.



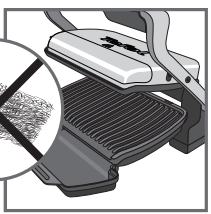
29



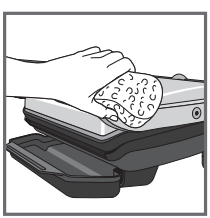
30



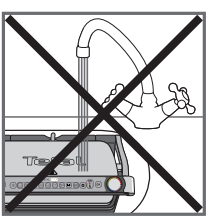
31



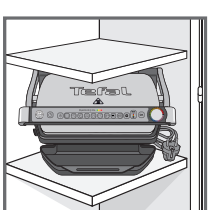
32



33



34



35

29 Przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia. Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

30 Urządzenia i jego przewodu nie wolno wkładać do zmywarki. Nie należy czyścić elementów grzewczych oraz części widocznych i dostępnych po wyjęciu płyt. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

31-32 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych.

Tackę ociekową należy opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

33 W celu umycia pokrywy grilla należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i wysuszyć miękką, suchą ściereczką.

34 Nie należy zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

35 Przed schowaniem należy się zawsze upewnić, czy grill jest czysty i suchy.

Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk **miga** + Wskaźnik świetny **zielony zapalony na stałe** + Przycisk **miga** + Przycisk zapalony na stałe	• Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	• 2 możliwe opcje: – Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku i naciśnięcie przycisku **OK**. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). – Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	• Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. • Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	• Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
Wskaźnik miga **na biało** + Przycisk / / / **miga** + Przerywany sygnał dźwiękowy Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.	• Usterka urządzenia. • Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodny pomieszczeniu.	• Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Wskaźnik **miga na biało** + Przycisk **miga** + Ciągły sygnał dźwiękowy	• Usterka urządzenia.	• Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
Po wstępnym nagrzaniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte, ale wskaźnik świetlny pozostał fioletowy i nie rozpoczęło się pieczenie.	• W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm.	• Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm.
	• Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty.	• Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie.
	• Urządzenie nie wykrywa w środku produktów spożywczych. **Zbyt mała ilość produktów, miga wskaźnik „OK".**	• Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Wskaźnik miga na czerwono. + Światło stałe przycisków , i	• Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	• Należy monitorować pieczenie (dotyczy trybu ręcznego). Lub • Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.

PL

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

Program dedykowany	Kolorowy wskaźnik poziomu przypieczenia		
Czerwone mięso	Lekko przypieczone	Średnio przypieczone	Mocno przypieczone
Hamburger	Lekko przypieczony	Średnio przypieczony	Mocno przypieczony
Panini / Sandwicz	Lekko przypieczony	Przyrumieniony	Chrupiący
Ryba	Lekko przypieczona	Średnio przypieczona	Mocno przypieczona
Drób			Dogotowany
Parówka/jagnięcina			Dogotowana
Wieprzowina			Dogotowana
Bekon	Lekko przypieczony	Mocno przypieczony	
Owoce morza		Średnio przypieczone	Mocno przypieczone

Wskazówki: Jeśli mięso ma być bardzo słabo przypieczone, można użyć

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom przypieczenia lekko / średnio / mocno
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze		
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)		
	Plasterek szynki do zapieczenia		
	Mrożone nuggety z kurczaka		
	Marynowane piersi z kurczaka		
	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		
	Piersi z kaczki		
Ryba	Pstrąg cały		
	Filet z tuńczyka		
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)		
	Krewetki w skorupach		
	Krewetki duże		
Tryb ręczny Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		4 różne ustawienia temperatury

W przypadku mrożonek, przed wybraniem programu, należy nacisnąć przycisk .